

El cuiner del restaurant gironí Bocca Regencós, el novè expulsat de «Top Chef»



El cuiner Oriol Lomas, novè expulsat de «Top Chef».

GIRONA | DDG

El cap de cuina i propietari del restaurant gironí Bocca Regencós, Oriol Lomas, es va convertir dimecres a la nit, en el novè expulsat del concurs culinari d'Antena3, Top Chef. El jove cuiner de 26 anys i concursant més polèmic d'aquesta edició per la seva actitud amb la resta de participants, no va superar la prova final, en la qual s'enfrontava al cuiner valencià Alejandro Platero i que va tenir, per

ingredient principal, la rebosteria. Els dos cuiners van haver de realitzar un pastís de xocolata amb quatre textures que sorprengués el jurat format per Alberto Chicote, Susana Díaz i Paco Roncero. Per a això, van comptar amb una master class express d'Oriol Balaguer, considerat el millor pastisser-reboster l'any 2008.

Lomas va elaborar un braó de gitano que Chicote va valorar com a massa dolç i Díaz amb un excés de picant, defectes que van provocar la seva expulsió.

Abans d'abandonar definitivament el concurs amb el seu The real freestyle cooking per sempre, Lomas es va disculpar amb Mari Paz, Sergio i Alejandro, als quals els va desitjar sort per als pròxims programes i a Marcel, ser el guanyador d'aquesta tercera temporada. Així doncs, ara només queden quatre concursants que lluitaran per aliar-se amb el títol de millor cuiner d'Espanya: el de Santander, Sergio?Bastard; la de Cuenca, Mari Paz Marlo; el mallorquí Marcel Ressa; i Platero.

Feina a El Cellar de Can Roca

Oriol Lomas va deixar l'institut als 16 anys i va decidir provar sort a la cuina, començant els seus estudis a l'Escola Hoffman. A partir d'aquí va començar a treballar en diferents restaurants d'arreu del món, com el Mugaritz (Guipúscoa), el DOM (Brasil) i especialment El Cellar de Can Roca de Girona, considerat el millor restaurant del món.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/televisio/2015/11/20/cuiner-del-restaurant-gironi-bocca/754096.html?utm_source=rss